AI GALLI

REFOSCO DAL P. ROSSO

LISON PRAMAGGIORE

Denominazione di Origine Controllata

WEINTYP: Stiller Rotwein

REBSORTE: Refosco dal Peduncolo Rosso 100%

ANBAUGEBIET: Pramaggiore, eigene Weinberge

LAGE: 25-40 m ü. d. M.

ART DES TERROIRS: Mittlere Dichte, tonhaltig

REBERZIEHUNG: Sylvoz

STOCKDICHTE: 4.500 Rebstöcke pro Hektar

TRAUBENERTRAG: 8.000 kg pro Hektar

VINIFIKATION: Manuelle Weinlese in der ersten Oktober-Dekade. Die Maischegärung erfolgt bei 28 °C in einem innovativen Gärbehälter, der "Ganimede" genannt wird, und dauert etwa 10-12 Tage. Hauptmerkmal dieses Gärbehälters ist die Fähigkeit, das während der Maischegärung entstandene Kohlendioxid aufzufangen, das dann zum bestgünstigsten Moment abgelassen wird, wodurch ein gleichmäßiges, optimales Durchmischen des Tresters ohne den Einsatz von mechanischen Hilfsmitteln erfolgt. Nach Abschluss der Gärung wird der Wein in Fässer aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 700 Litern gefüllt, in denen er bis zur Flaschenabfüllung reift.

CHARAKTERISIERUNG: Sehr kräftige, fast undurchdringliche rote Farbe. Intensiver, kräftiger, aber eleganter Duft. Markante Noten von wilder Brombeere und Waldfrüchten. Der Geschmack ist weich und vollmundig, trocken und ausgeprägt, mit Tanninen, die gut in den kräftigen Körper integriert und anhaltend im langen Abgang sind.

GENUSSEMPFEHLUNG: Wein mit kräftigem Körper und vielschichtigem Aromaspektrum. Er passt gut zu Wildgeflügel, rotem Fleisch, Braten und mittelreifem und durchgereiftem Käse.

ALKOHOLGEHALT: 13.5% Vol.

TRINKTEMPERATUR: 18-20 °C

LAGERUNG: 5/6 Jahre

FLASCHEN PRO KARTON: 6

FORMAT (CL): 75

AI GALLI